

Klában Gyula

A csehek és a sör

Előszó helyett

*A jó sör, ó
A jó sör, ó, jön is, megy is.
Sebaj, ha rongyom rámegy is.
Culám, cipőm is eladó-
A jó sör, ó a búra jó.
Nyakam töröm, csak jöjj söröm,
a konyhatündért gyömködöm,
s jöhet a szégyenpad s bitó-
A jó sör, ó, a búra jó.
(Részlet Robert Burns verséből)*

A sör az életünkben

A sör németül „Bier”, franciául „bière”, olaszul „birra”, spanyolul „cerveza”, angolul „beer”. Ezt a néhány szót a világ minden táján megértik, nincsenek nyelvi nehézségek, sörivő cimborák pedig mindenütt bőven találhatók. A műszaki értelmező szótár szerint a sör árpából (búzából), illetve malátából komlóval készült ital, értékét főleg alacsony alkohol-, valamint magas vonadéktartalmának köszönheti. A sör elsősorban élvezeti cikk, viszont a sörrel értékes tápanyagok is bekerülnek a szervezetbe. A sör kedvelt, mert minden más italnál jobban oltja a szomjat, étvágygerjesztő hatása, kis alkoholtartalma és szénsavassága következtében frissítő hatása is van.

Martin Hürlimann „Könyv a sörről” című művében így ír erről: „Ülök a teraszon egy forró nyári napon, előttem egy pohár sör formás, szép pohárban, habkoronája kellően magas és tömör. Csodálatos pillanat. Szép színe van a sörnek, aranyárga. De még húzom az időt, nyújtom az első korty örömet, szépen magamhoz emelem a hűvös poharat, orrom alá tartom, tisztának, komlóillatúnak és nagyon kellemesnek érzem. Ha fülemhez tartom, hallok a finom

habgolyók pukkanását. Aztán végre ajkamhoz emelem a poharat, vágyaim teljesültek: a sör hideg, komlós, finoman csípős és itatja magát. Mit kérhet még az ember? Az élet szép”.

A tapasztalatok azt mutatták, hogy a sör tápláló összetevőit könnyebb megemészteni, mint a kenyert, ezért aztán a sört a közép-korban is erősítőként ajánlották a gyógyulásra váróknak és idősebbeknek. A kolostorokban azt tartották, hogy a sör nem töri meg a böjtöt. Tulajdonképpen az ókorban és a középkor kezdetén csak az különböztette meg a kenyértől, hogy a sör folyékony volt. Ma már alig van a sörnek táplálkozási jelentősége, inkább szomjoltó és élvezeti cikk. Lazítóan kedvezően hat a kedélyállapotra is. A napi hajsza után bekövetkező vérnyomás-emelkedés, álmatlanság, idegesség ellen ajánlható egy üveg erős sör. A komló nyugtatóan hat a túlfeszített idegekre és lazítja a merev izmokat. A sör alkoholtartalma lényegesen alacsonyabb bármely szeszestálénál. Aki naponta nem egyszerre három üveg sört iszik, az szervezetét annyi kalóriához juttatja, mintha egy szelet tejszínhabos tortát fogyasztott volna. Amit minden sörivőnek tudnia kell: aki rendszeresen mértéken felül fogyaszt sört, az elhíz.

A sör és az egészség

Már a legrégebbi időkben is találkozunk a sörrel, mint gyógyszerrel, amelyet különböző betegségek kezelésére, különösen erősítőként adtak a lábadozók részére. Az ókori Egyiptomban az orvosok alkalmas, jó szert láttak a sörben az emberek egészségének megtartására. Bizonyítható, hogy napi 2-3 pohár sör szívinfarktust megelőző hatása. A sör hatása a tuberkulózis ellen. A sörnek ezt a hatá-

sát a komlóban található keserű anyagokkal magyarázzák. A nehéz testi munkát végzők számára ideális ital a sör. A nagy fizikai erőfeszítés után bekövetkező izzadás miatt a szervezet sok folyadékot és ásványi sót veszít, és ezt a veszteséget a sör gyorsan kiegyenlíti. Sok svéd és német orvos sört javall a szervezet kimosására. Reggeli előtt egy pohár pilse-ni sör bevált eszköz másnaposság ellen.

A középkori sörfőzés

Ma már nem titok, hogy Európában mindenütt, ahol valaha kolostorok álltak – esetleg állnak még ma is – nagyon értettek a sörhöz. Az ókor végétől a középkor derekáig senki sem tudott annyi sörfőzési tapasztalatot szerezni, senki nem ismerte a sör különleges tulajdonságait annyira, mint a szerzetesek. A kolostori sörfőzés megindulásának egyik oka, illetve előidézője éppen az volt, hogy a sör böjtös italként, sőt laktató hatása miatt böjti ételként is kitűnő volt. Adelheid apátfőnöknő a XI. század végén kolostori szabályzatban rögzítette, hogy minden apáca naponta 5 korsó sört kapjon. A kolostorokban főzött sör minősége évszázadokon át a legkitűnőbbek közé tartozott, a belga, német kolostori sörfőzdék mindmáig őrzik ezt a minőséget.

Sankt Gallen

A kolostori sörfőzés egyik leg híresebb sörfőzdeegyüttesét 820-ban tervezték, benne azonos berendezésű három sörfőzőházzal. Kétségtelen, hogy korának legnagyobb, technikailag legjobban felszerelt kolostori sörfőzdéje volt. Sankt Gallen a kolostori sörfőzdék példaképe lett. A három sörfőzde közül az egyik a szerzetesek ré-

szére (*Paterbier*), a másik a zárandokok és szegények (*Konventbier*), a harmadik az előkelők és királyi vendégek részére főzött sört. Nagy valószínűséggel kalandozó őseink is itt ismerkedtek meg először e nemes itallal.

A középkori sörfőzés emlékei Csehországban

Csehország közel 1000 éves sörfőzési tradíciókkal rendelkezik. A vyšehradi káptalan alapítólevele 1088-ból származik, ez a cseh sörfőzés első írásos dokumentuma. Már 859-ben termesztették a komlót, sőt 1001-ben Hamburgba exportálták is. A prágai Vyšehrad-templom alapító okiratában



A sörmesterek rendszeresen ellenőrzik a sör alakulását a hagyományos fa erjesztőkádakban

Vratislav, az első cseh király már említi a komlót rendeletében. Bár Prága püspöke Szent Vojtech tiltotta a sörfőzést, 1118-ban Cernicében mégis felépült az első cseh sörgyár. IV. Ince pápa a XIII. században a tilalmat feloldotta. Ettől az időtől új városok és királyi privilégiumok alakultak, minden polgár szabadon főzhetett sört, sőt meghatározott távolságon belül értékesíthette is. Így alakultak ki a nagy sörfőző városok: Plzeň, Prága, Budvar, Saac. Már a XVI. században kialakultak a későbbi európai hírnő sörözők. A XIX. század cseh sőrei már egész Európában híresek voltak. 1860-ban 1040 sörfőzde volt az országban, közülük 44 Prágában; valamennyiük jelentős sörtermeléssel rendelkezett.

Plzeň

Cseh királyi város, itt született a világ híres, talán legkedveltebb sörtypusa, a *pilseni*. Itt már az 1295. évi városalapítás előtt is főztek sört, a város kapuja előtti elővárosban. A XV. sz. végén a plzeňi polgárok megegyeztek egy saját városi sörfőzde alapításában, ezt már okmányok is igazolják. A sörfőzde búzasört főzött. A 30 éves háború végén Plzeň a lerombolt városok közé tartozott, néhány évtized kellett hozzá, hogy a sörfőzés ismét jelentős iparág legyen. 1842-ben főzték az első sört a polgári sörfőzdében, amely már kapitalista módszer szerint dolgozott, ez rakta le a későbbi sörváros alapjait. A vállalkozás, amely Plzeňt világhírűvé tette, nemcsak az utánozhatatlan természeti feltételek, a sazi komlótermő vidék kiváló minőségű termékének, a Plzeň környékén termő kiváló árpának köszönhető, hanem a helyi sörfőzés tradíciójának, a dolgozók szakmai képzettségének és tudásának is. Mészkőbe vágott hosszú (9 km) pincesor állt a gyár rendelkezésére, ahol optimális hőmérsékleten tudták ászokolni sőreiket. Az új plzeňi sör sikere hamar túlszárnyalta a városban főzött többi sörét, 1850-ben eljutott Prágába, Bécsbe, Berlinbe, Párizsba,

Londonba és Münchenbe. 1870-ben a plzeňi sör olyan híres volt, hogy Európa legelőkelőbb éttermeiben is kínálták. Az 1890-ben megjelent „A sörfőzés története” című könyv Plzeňt mint a Monarchia legmodernebb sörgyárát említi. 1904-ben már saját iparvágánya volt a sörgyárnak és közel 260 sörhűtő vagonja. Ezek a szerelvények vitték a sört Bécsbe, később Brémába, ahonnan tengeri szállítással indult a világ minden tájára. 1898-ban – hosszú bírósági eljárás után – született meg az *Urquell*védjegy. Ebben az évben az 1 főre eső sörfogyasztás elérte a 115 litert. Plzeň sörtermelése az I. világháború után meghaladta az 1 millió hl-t. Ez a város bonyolította a cseh söréxport 75%-át. A II. világháború súlyos kárait csak 1951-re heverte ki. 1956-ban már 85 országba exportált. Plzeň ma is a sörfőzéséről híres város, leghíresebb sőre a *Pilsner Urquell*.

Prága

Az európai sörháromszög (München, Prága, Bécs) egyik városa. A sörfőzés első írott emléke a vyšehradi káptalan alapítólevele 1088-ból származik. Vencel cseh király sokat tett sörkedvelő népének a sör érdekében. Számos cseh városnak adott sörfőzési és sörkimérési jogot. Ezen városok közé tartozott Prága is. 1360-ban IV. Károly sörfőzési jogokat adományozott egyes főuraknak és a prágai káptalannak, amely a prágai várban működött. A sörfőzés itt virágkorát a XVI. században érte el, amikor II. Rudolf császár a várban lakott. Prágában ma is legalább 500 söröző üzemel. 1456-ban alakult meg a sörfőzők céhe. Prága a világ leghangulatosabb városa, híres sörözőit kikerülni sem lehet s nem is érdemes.

České Budějovice

A ma közel 90 ezres lakosú várost II. Ottokár alapította 1265 táján. A huszita időkben Zsigmond védőbástya volt, később pedig a Habsburgoké, noha a nép egyik urát sem igen

szerette. A XVII. században ezüstöt bányásztak a környéken, és a városnak ekkor pénzverdéje is volt. Ami a vendéglátást illeti, elég ha annyit mondunk, hogy itt főzik a Budvar sör, amelyet némelyek jobban szeretnek még a pilseninél is. A főtérhez közeli patinás sörözőben az egyik felirat így szól: „*Pivo dobré, devče hezké – to jsou dary země české*” – ami magyarra fordítva valahogy így hangzik: „Jó sör és szép leányok – cseh földön ez vár rátok”.

A sörgyártás jelenlegi helyzete

Ma még nem készült külön értékelés a cseh és a szlovák sörpar tevékenységéről, bár kétségtelen tény, hogy a sörfőzésnek a cseh területen vannak régiebb és nagyobb hagyományai, nem is szólva a világhírű cseh komlótermesztésről. A cseh sörpar fejlettsége is magasabb a szlovákénál. A sörpar fejlődését segíti, hogy a cseh iparban nagy hagyományai vannak a sörfőzdei berendezések gyártásának, amelyek még a XVIII. századra nyúlnak vissza. A sört kedvelők és a minőséget értékelni tudó emberek az egész világon nagy tisztelettel nyilatkoznak a cseh sörökről, ezen belül elsősorban a Pilsner Urquellről és a Budvarról. 1988–90 között 130 sörgyár üzemelt a két országban és 24 sörmárkát exportáltak a világ különböző tájaira. A cseh sörgyárak kitűnő minőségű, lágy sörfőzővízzel dolgoznak, amelynek keménységi foka lényegesen alacsonyabb a bécsi, a dortmundi, sőt még a müncheni víznél is. A kemény, hosszan tartó habkoronát magas szénsavtartalmuknak köszönhetik. A palackos sörök részaránya 1990-ben elérte a 60%-ot, annak ellenére, hogy a csehek legszívesebben kedvenc sörözőikben isszák csapolt sörüket. A pilseni típusú sörök szülőföldje Plzeň. A pilseni ma már – miután országszerte gyártják – nem eredetjelző, hanem erősen komlózott, világos sört jelent. Sörgyártásának három központja alakult ki: Plzeň, České

Budějovice és Prága. 1992-ben Csehország sörtermelése 18 sörgyárban 13,3 millió hl, Szlovákiaé 6 sörgyárban 4,5 millió hl volt. Legismertebb söreik: a Pilsner Urquell, a szintén pilseni Gambrinus, a české budějovicei Budvar és Samson, a prágai Staropramen és Braník, a Velké Popovice-i Kozel valamint a nošovicei Radegast (Radhost).

A leghíresebb sörgyárak

Budějovický Budvar

1895-ben alapították Ěeské Budějovicében. Amikor az amerikai sörgyáros, Adolph Busch a XIX. század végén Európába utazott, hogy az ászoksör készítésének technológiáját tanulmányozza, ellátogatott Budějovicére is, amely akkor cseh királyi sörfőzdeként működött. A sörgyár örökáron eladta a Budweiser sör névhasználati jogát az amerikai sörgyárnak. Az 1993. évi sörtermelésének a felét exportálta, az éves sörtermelése 1,5 millió hl körül van.

Plzeňský Prazdroj Sörgyár, Plzeň

A sörkedvelők különös tekintettel beszélnek a cseh sörökről, ezen belül a plzeňi sörökről. A plzeňi sörgyártás történetének fontosabb dátumai:

- 1869: az építkezés kezdete;
- 1842: október 5: az első plzeňi sör főzése;
- 1862: az első aranyérem Hamburgban;
- 1873: a Bécsi Világkiállítás aranyérmese;
- 1898: megszületik az új védjegy, a Pilsner Urquell;
- 1975, 1988: aranyérem Brüsszelben;
- 1993: a sörtermelés elérte a 2,6 millió hektolitert.

Pražské Pivovary Smíchov, Prága

Prága legrégebbi külvárosának (Smíchov) és az ilyen néven 1869-ben alapított gyárának neve. Éves sörtermelése: 1,5 millió hl. Világhírű söre a Staropramen, amelyet 120 éve gyártanak. Ismert sörmárkái: a Prager Bier, a Svetlý Ležák, a Svätý Tomáš és az U Fleků.

Radegast Pivovar, Nošovice

1971-ben épült a sörgyár, 1 millió hl-es kapacitással. Sört és malátát gyárt. Radegast néven három sörmárkát készít, ezen kívül licenccben főzi a svájci Hürlimann Sörgyár Birell nevű alkoholmentes sörét.

Legendás sörmárkák

Budweiser Budvar

A cseh Budějovický Budvar sörgyár nemzetközi hírnű, keresett söre. A nemzetközi irodalomban négy csillaggal jelölt söre. Már Ferdinánd cseh király is nagyra értékelte, s 1531-től udvari sörre tette. Azóta a király söre jelzést is használja. Világosabb, mint a pilseni, enyhén édes utóízzel. 12%-os extrakt- és 4,5% alkoholtartalommal. Európa számos országába exportálják.

Pardubický Porter

A kelet-csehországi pardubicei sörgyárban főzik, erős komlóízzel, 19% eredeti extrakt-tartalommal. Ezt a barna sört csak karácsonykor főzik, és csak akkor lehet fogyasztani a város két régi vendéglőjében.

Pilsner Urquell

A plzeňi Prazdroj Sörgyár világhírnű söre. Négy csillaggal jelölt. Csupán a Pilsner Urquell sör típusból évente 1 millió hl-t állítanak elő. És ehhez egy meglepő számadat: ha ezt a mennyiséget Csehországban használatos félliteres palackokba töltенék, akkor ezekből az üvegekből az Egyenlítő több mint ötször lehetne körberakni. Óriási fahordókban ászokolják, amelyekben tovább finomodik a sör. Eredeti extrakt- 12%, alkoholtartalom 4,6%.

Staropramen

A Pražské Pivovary Smíchov, prágai sörgyár sokak által kedvelt export söre. Világos ászoksör, kellemes komlóízzel. Négy csillagos osztályba sorolt sör. Csak 2-3 hónapos ászokolás után hozzák forgalomba. A prágaiak legkedveltebb söre. Eredeti extrakt-tartalom 12%.

Történelmi sörözők

U Fleků

Prága 1500 sörfőzője közül az egyik legismertebb, hiszen itt a sört nemcsak kimérik, hanem készítik is. A söröző épületét először 1430-ban említik az iratok. Attól fogva, hogy Jakub Flekovsky és neje megvásárolta a sörfőzdet, mindenki így hívta: Flekovskyék sörfőzdeje. A nagy sörkertben és a stílusosan berendezett helyiségekben szolgálják fel a 13 fokos sötét ászoksört. Mindegyik helyiségnek megvan a maga neve, így például: Jitnice (májas hurka), Redakce (szerkesztőség), Akademia, V kufu (a bőröndben), Chmelnice (komlóskert). Az U Fleků legfőbb nevezetessége, ami Közép-Európában egyedülálló: az 500 éve folyamatosan helyben főzött és csapolt sör. Egyik termében hagyományos prá-



Egy korsó csapolt Pilsner Urquell valóban lágy és frissítő

gai varieté működik.

U Kalicha (A kehelyhez).

Ez az a söröző, ahol Švejk a háború után este hatkor várta barátját Vodičkát, az öreg árkászt. Ide látogatott Švejk szellemi atyja, Jaroslav Hašek, valamint a közelben lakó Jozef Lada festőművész, aki rajzaival illusztrálta Švejket. A sörözőben látható az a Ferenc József-kép, amelyet „leszartak a legyek”. Az utca neve: Na bojišti – jelentése: A csatatéren...

Pilsner Urquell

Élt egyszer a dél-csehországi Budeticében, valamikor a XIX. század első felében egy Jakob Pinkas nevezetű szabómester. Egy szép napon feleségül vett egy gazdag prágai polgárlányt, ezzel a Perlová utcában lévő csapadék tulajdonosa lett. Nagyon szerencsés volt számára az időpont, mert éppen akkor oldották fel azt az általános tilalmat, mely szerint nem volt szabad más városból származó sört Prágába behozni. Pinkas mester kapott az alkalmon, s 1843. április 8-án vette át az első plzeňi szállítmányt. Ezzel megkezdte működését Prágában az első plzeňi söröző. Hrabal írja: *„Minden inyenc életében eljön a pillanat, mikor egészen hétköznapi ételre vágyik. Azt ajánlom, hogy reggeli nélkül, kora délelőtt térjen be a Pinkászhoz, rögtön lent a Vencel tér mögött, s rendeljen egy korsó pilseni sört. Specialitásuk a kívánságra edényében tálalt, kanalazva, zsemelével fogyasztható Pinkász-féle gulyás. S utána jöhet az újabb korsó pilseni.”* Prágában az a mondás járja, hogyha valaki megiszik 20 korsó sört, az nem számít, de aki egy féldecit, az részeges. Amikor a férj hazamegy, és azt mondja: *sörözni voltam*, azt jelenti, hogy legalább 5 korsó sört ivott. Ha csak annyit mond: *sört ittam*, az mindig 5 korsó alatt van.

Szent Tamás-söröző

Az Ágoston-rendi barátok alkalmasint nagyon szerethették a sört és értettek is a főzéshez, mert IV. Vencel külön oklevélben

engedélyezte számukra a sörfőzést. Ebből az alapító oklevélből származik a híres mondás, amely a csehek között ma már szállóige: *„Mondva vagy: nem azért élünk a földön, hogy együnk és igyunk, hanem, hogy jól együnk és jól igyunk!”* Milyen sört főznek? Barnát, 12 fokosat, s több mint 600 éve ugyanazon recept szerint. A söröző a múlt század hetvenes éveiben a prágai írók és művészek központja volt.

A sörivás világbajnoka

Egyszer volt- de ez igazán nem akar mese lenni, noha a mesék is így kezdődnek-, hol nem volt egy nagyon kövér, az italt jól bíró ember a csehországi Ostravában, akit 1970-ben Osakában a világkiállításon a sörivás világbajnokává kiáltottak ki. Akkoriban három perc alatt 10.5 liter sört fogyasztott el, bár azóta ezt a rekordot talán már megdöntötték.

Ezt a világbajnokot Mizerának hívják. Az ostravai Imperial szálloda főszakácsa, érthető, hogy mindig szomjas, hiszen olyan forróság, hőség van a konyhában... Tizenöt éves korában kezdte ivó pályafutását, amikor az anyja sörivás közben rajtakapta. És ahogyan ez már a tiltott dolgokkal lenni szokott, azóta különösen szereti a sört. Versenyen kívül a szállodai konyhán naponta meg szokott inni majdnem nyolc litert...

Híres emberek mondásai a sörrel

Luther Márton: – *Szívesen iszom egy korsó sört az ördög ellen, olyankor lenézem őt.*

Bismarck kancellár:

– *Aki cigarettázik és sört is iszik, azt nem lehet könnyen dühbe hozni.*

– *A sörivő elfelejti a rossz politikát a korsó sör mellett.*

Martin Hürlimann svájci sörgyáros:

– *A sör társasági kötelék, amely többet tesz az összetartozás érzéséért, mint a legtöbb politikai beszéd.*

– A sör régibb, mint a kard.

V. I. Lenin: – München a mi emigrációnk legszebb és legfényesebb ideje volt. Különösen szívesen emlékszünk vissza a Hofbräuhausra, ahol a jó sör eltüntetett minden osztálykülönbséget.

Nagy Frigyes: – Ifjúságomban sörlevesen nőttem fel.

A nőkről és a sörrel

Számos sörözőben tettek már közzé az ismert kérdést: – *Miért jobb a sör a nőknél?* Mindenki válaszolhatott a falfirkára. Ezek közül néhány „bölcsesség”.

A sört egész évben élvezheted.

A sörnek nem kell virágot venni.

A sör 70 év után is jólesik.

Több sör együtt nem beszél hülyeséget.

A sörnek nincsen anyja.

A sörödet megoszthatod barátaiddal.

Mindig megtudhatod, hogy te nyitottad ki elsőnek.

A sört nyilvános helyen is élvezheted.

Felhasznált irodalom

- ☐ Szabó Ernő – Szigeti Andor: Sörlexikon, sörtörténelem. Akadémiai kiadó, Bp., 1995.
- ☐ Emil Ulischberger: Sörivóknak való. Bp., 1982.
- ☐ Gaál Ernő: A sör. Gondolat, Bp., 1988.
- ☐ Szombathy Viktor: Prága. Panoráma, 1981.
- ☐ Firon András: Csehországi utazások. Panoráma útikönyvek, 1983.

